menestra se cōuene dinstate.

Fava menata.

Ogli de la fava franta / & nettala molto bene / & lavala & ponila al focho / Et como leva un boglio gietta quella acqua / & mectivi tanta altra acqua ch avanzi un dito sopra la fava / giongendovi etiamdio el sale necessario secundo la quantita / Et ponila a boglir sopra la brascia longi dal focho / & coprila / & lassala ben cocer & bene asciucharе / & da poi menala molto bene in un mortaio / Et da poi rotornala a scaldar in una pignatta Et togli una cipolla tagliata menuta / & ponila a frigere in una pignatta cō un pocho di bono olio / & sia ben cotta & non arsa / Et togli un pocha di saluia & di fachi overo pomi & tagliale menute / & ponile ne lolio cō la ditta cipolla / & fa ch scia calda / Dapoi fa le menestre de la fava menata / & ponvi di sopra del dutto olio / & de le cose ch sonno in esso / & gectavi etiā dio di sopra di bone spetie.

Piselli frisi in carne salata

Iglia pesselli cō le scorze como stano / & fagli dar un boglio / Et togli carne salata vergellata / & tagliala in fette sottili & longhe mezo dito & frigele un pocho / Et da poi mitti li ditti pesselli accocer cō la ditta carne Et ponevi un pocho de agresto. un pocha di sapa / o vero zuccharo / & un pocha di canella / Et simelemente se frigono li fasioli.

Friger la fava

Ogli fava / & salvia / & cipolle / & fiche / & pomi como / e dutto di sopra / & etiam dio alle bone herbe / & mescola ogni cosa in seme / & frigile ne la padella cō olio / & fane una frittata & como / e cotta cacciala for / & ponvi di sopra di bone spetie.

Menestra de Carne.

Iglia de la carne magra di vitello cotta allesso / & battila menuta / & ponila a boglire in brodo grasso / giongendogli una mollicha di pane grattugiato / & un pocho di pepe / & di zafrano / & lassala bollire per spatio di meza hora / Dapoi lassala un pocho refreschare & togli ova / Caso grattugiato / Petrosillo / Maiorana / & Menta ben bactuta cō un pocho dagresto / & sbatti queste cose in seme / & mettili cō la ditta carne menandola pian piano col cochiaro / Et tal menestra vole essere spessa como lo brodetto / Et simulemente si pō fare de le coratelle.

Menestra de Trippe.

Etrippe vogliono esser inprima ben nette / & ben lavate / bianche / & ben cotte cō vno osso di carne salata per dargli bon savor / & senza sale Acciocch siano piu bianche / & como sonno cotte tagliale in pezzi piccini / & metevi un pocha di menta / di saluia / & di sale / & fagli dar un boglio / Et dapoi fa le menestre / & metevi di sopra de le spetie / & del cascio achi piace.